

## Gewürzgranola

2 EL Wasser  
30 g Honig  
½ TL Salz  
50 g Haferflocken  
50 g Nüsse und Kerne nach Geschmack  
(Mandelstifte, Kürbiskerne ...)  
½ TL Ras el Hanout  
oder Gewürze nach Geschmack

## Rhabarber

200 g Rhabarber, in 5 cm lange Stücke  
geschnitten und je nach Dicke längs halbiert  
Saft sowie fein abgeriebene Schale einer  
halben Bio-Orange  
1 EL Kristallzucker  
1 TL Salz  
1 EL Himbeeressig

## Polenta

620 g Milch  
200 g Schlagobers  
2 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
170 g Polenta  
1 EL Butter  
100 g frisch geriebener Parmesan  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Spinat

4 EL Butter  
500 g frischer Blattspinat (je nach Jahreszeit  
und Geschmack mit Bärlauch oder Brennes-  
sel gemischt)  
Salz  
1 Knoblauchzehe, geschält und gerieben  
frisch gemahlener Pfeffer

## Spiegeleier

4 EL Sonnenblumenöl  
4 Bio-Eier



# CREMIGE POLENTA

## mit Spinat, pikantem Rhabarber, Gewürzgranola und Spiegelei

---

Für das **Gewürzgranola** das Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser, den Honig und das Salz in einem kleinen Topf einmal aufkochen lassen. Die Haferflocken und Nüsse bzw. Kerne in einer kleinen Auflaufform vermischen und den Sirup darübergießen. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und das Granola im Rohr ca. 35 Minuten goldbraun backen, dabei alle 10 Minuten wenden, damit es gleichmäßig röstet. Aus dem Rohr nehmen, sofort mit dem Ras el Hanout vermischen und abkühlen lassen.

Für den **Rhabarber** die Temperatur des Backrohrs auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhöhen. Die Rhabarberstücke in eine Auflaufform legen, Orangensaft und -schale darübergeben, Zucker und Salz hinzufügen und mischen. Ca. 10 Minuten im Rohr bissfest garen, anschließend herausnehmen. (Bei der Garzeit bedenken, dass der Rhabarber beim Abkühlen noch nachzieht.) Den Rhabarber mit Himbeeressig beträufeln, im entstandenen Sud wenden und abkühlen lassen.

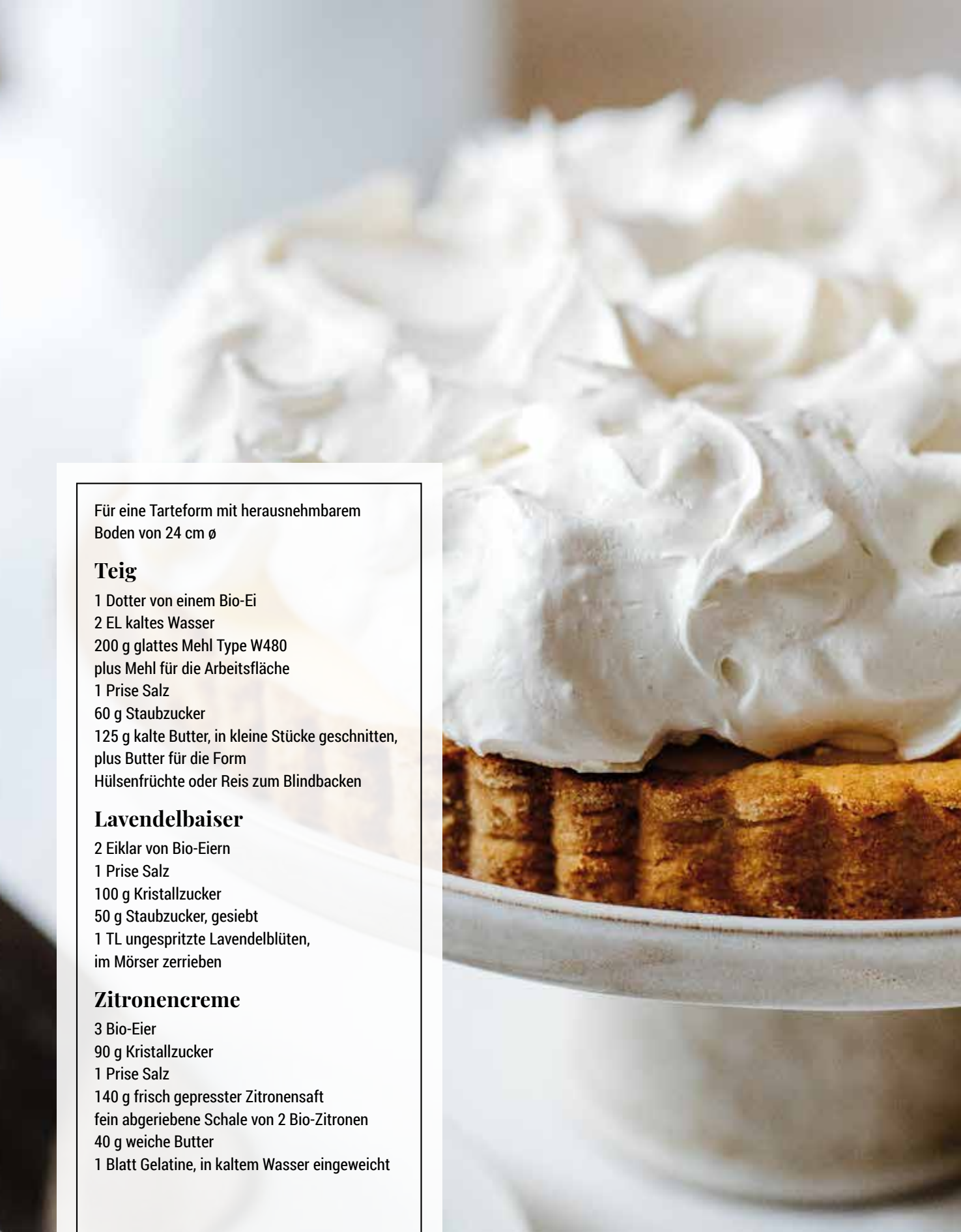
Für die **Polenta** die Milch mit dem Schlagobers in einem breiten Topf erhitzen, salzen, den Thymian und das Lorbeerblatt hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann noch einmal aufkochen, die Polenta einrühren, die Hitze reduzieren und die Polenta unter Rühren einige Minuten cremig verkochen lassen. Am Schluss die Gewürze herausfischen, die Butter und den Parmesan einrühren und die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den **Spinat** die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, dann leicht köcheln lassen, bis sie braun wird und nussig riecht. Zu diesem Zeitpunkt sofort den Spinat in die Pfanne geben, salzen, mit geriebenem Knoblauch vermischen und rühren, bis die Blätter zusammengefallen sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die **Spiegeleier** das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Eier hineingleiten lassen. Ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dann entweder mit einem Deckel oder mit Alufolie abdecken. Wenn das Eiklar gestockt ist, sind die Spiegeleier fertig.

Die Polenta mit dem Blattspinat, dem Gewürzgranola, dem pikanten Rhabarber und den Spiegeleiern anrichten.

*Daniel, unser Koch, hat dieses Gericht erfunden und ich bin jedes Mal, wenn ich es koche, erstaunt, wie kreativ und doch einfach es ist. Das knusprige Granola wird orientalisches-pikant interpretiert, der Rhabarber bissfest gegart und mit Essig mariniert, der frische Blattspinat schmeckt nach gesundem Frühling und die Polenta ist einfach herrlich cremig.*



Für eine Tarteform mit herausnehmbarem  
Boden von 24 cm ø

## **Teig**

1 Dotter von einem Bio-Ei  
2 EL kaltes Wasser  
200 g glattes Mehl Type W480  
plus Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Prise Salz  
60 g Staubzucker  
125 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten,  
plus Butter für die Form  
Hülsenfrüchte oder Reis zum Blindbacken

## **Lavendelbaiser**

2 Eiklar von Bio-Eiern  
1 Prise Salz  
100 g Kristallzucker  
50 g Staubzucker, gesiebt  
1 TL ungespritzte Lavendelblüten,  
im Mörser zerrieben

## **Zitronencreme**

3 Bio-Eier  
90 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
140 g frisch gepresster Zitronensaft  
fein abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen  
40 g weiche Butter  
1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht



# TARTE AU CITRON

## mit Lavendelbaiser

---

Für den **Teig** den Dotter mit dem Wasser versprudeln. Das Mehl mit dem Salz und dem Staubzucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter mit den Knethaken des Mixers in die Mehlmischung rühren, bis die Butterstücke erbsengroß sind. Dann die Dottermischung dazugeben und rühren, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenfügen. (Alternativ alle Zutaten nicht zu lang von Hand kneten, bis sie sich verbinden.) Zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen (der Teig hält sich bis zu 3 Tage im Kühlschrank oder ca. 1 Monat im Tiefkühler, gut auch in der Form).

Für das **Baiser** das Backrohr auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer großen, absolut fettfreien Schüssel (evtl. zur Sicherheit vorher mit heißem Wasser und Spülmittel säubern) die Eiklar mit dem Salz mit den Quirlen des Handmixers schaumig aufschlagen, den Kristallzucker nach und nach unterschlagen. Sobald steifer Schnee entstanden ist, die übrigen Zutaten mit einem Spatel vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf einen Kreis von 24 cm ø zeichnen. Nun den Schnee mit einem großen Löffel auf dem vorgezeichneten Kreis verteilen und mit der Löffelrückseite dekorative Wirbel ziehen. 1 Stunde backen, dann noch 1 weitere Stunde im ausgeschalteten Rohr nachtrocknen lassen. Das Baiser ist fertig, wenn es sich leicht vom Papier ziehen lässt.

Den Tarteteig 10 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4 mm dick ausrollen. Dann um das Nudelholz wickeln und über der Tarteform wieder abrollen. Glatt auf den Boden der Form legen, dann am unteren Ende der Form beginnend gleichmäßig mit leichtem Druck an den Rand legen, damit keine Hohlräume entstehen. Den Teig entlang des oberen Randes der Form mit einem kleinen scharfen Messer sauber abschneiden.

Ein Stück Backpapier zerknüllen, auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten oder Reis beschweren. Den Teig ca. 20 Minuten hellbraun backen, dann herausnehmen und das Papier und die Hülsenfrüchte entfernen. Den Teig weitere ca. 10 Minuten goldbraun durchbacken.

Für die **Zitronencreme** die Eier mit Zucker, Salz, Zitronensaft und -schale in einer großen Metallschüssel mit dem Schneebesen versprudeln. Die Eimischung unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in der Schüssel über einem Wasserbad erhitzen. Dabei darauf achten, dass der Schüsselboden nicht mit dem Wasser in Berührung kommt, sondern nur über dem Dampf steht. Sobald die Mischung anfängt zu binden, kurz vom Dampf nehmen, dann wieder auf das Wasserbad setzen, dabei ständig rühren. (Je nachdem, wie schnell die Creme stockt, diesen Schritt mehrmals wiederholen.) Die Masse ist fertig, wenn sie keinen Schaum mehr bildet und deutlich an Volumen zugelegt hat. Vom Herd nehmen, die Butter und die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und die Masse durch ein Sieb passieren.

Die warme Creme sofort in den gebackenen Tarteboden füllen und kühlen. Die ausgekühlte Tarte mit dem Lavendelbaiser belegen und servieren.

*In der French Pastry School mussten wir nach jedem Kapitel, das wir abgeschlossen hatten, eine Prüfung ablegen. Wie nervös ich bei meinen Lieblingen „Kuchen und Tartes“ war, nicht auszu-denken, wenn meine „Tarte au citron“ nicht wunderschön gewesen wäre – im schlimmsten Fall hätte es kein Himmelblau gegeben!*

*Aber es ist ja alles gut gegangen, und 15 Jahre später fühle ich mich mutig genug, den französischen Klassiker mit Lavendelblüten aufzubrezeln, ein bisschen moderner Schabernack darf auch in der Patisserie sein. Mit vorgebackenem Baiser versehen ist diese Tarte so schön geworden, dass wir sie beim Fotografieren kurzerhand „Eisprinzessin“ genannt haben.*

Für eine Tarteform von 26 cm ø  
oder ebensolcher Länge

## Teig

1 mittelgroßes Bio-Ei  
2 EL sehr kaltes Wasser  
250 g glattes Mehl Type W480  
plus Mehl für die Arbeitsfläche  
1 TL Salz  
½ TL Kristallzucker  
125 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten,  
plus Butter für die Form

## Fülle

1 Zwiebel, geschält und in kleine Würfel  
geschnitten  
3 EL Olivenöl  
500 g Brennnesselblätter  
oder Brennnessel mit Babyspinat gemischt  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
500 g Topfen (20 %)  
100 g Milch  
3 Bio-Eier  
fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone



# BRENNNESSELQUICHE

---



Für den **Teig** das Ei mit dem Wasser versprudeln. Das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter mit den Knethaken des Mixers in die Mehlmischung rühren, bis die Butterstücke erbsengroß sind. Dann die Eimischung dazugeben und nur so lange kneten, bis sich alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. (Alternativ alle Zutaten nicht zu lang von Hand kneten, bis sie sich verbinden.) Zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen (der Teig hält sich bis zu 3 Tage im Kühlschrank oder ca. 1 Monat im Tiefkühler, gut auch in der Form).

Den Teig 10 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit wenig Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4 mm dick ausrollen. Dann um das Nudelholz wickeln und über der Tarteform wieder abrollen. Glatt auf den Boden der Form legen, dann am unteren Ende der Form beginnend gleichmäßig mit leichtem Druck an den Rand legen, damit keine Hohlräume entstehen. Den Teig entlang des oberen Randes der Form mit einem kleinen scharfen Messer sauber abschneiden. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

Für die **Fülle** die Zwiebelwürfel in Olivenöl anbraten, dann die Brennnesselblätter dazugeben und zusammenfallen lassen, gut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Topfen mit der Milch, den Eiern und der Zitronenschale verrühren, ebenfalls gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brennnesselmischung unter die Topfenmischung rühren.

Die Fülle in die vorbereitete Form geben und die Quiche 50–60 Minuten backen, bis die Fülle fest ist. Aus dem Rohr nehmen und heiß oder lauwarm servieren.

*Das war mein erstes Brennnesselrezept, das ich für die Kurier-freizeit geschrieben habe. Ich war wirklich erstaunt, wie köstlich dieses Wildkraut ist, denn ich habe mir Brennnesseln immer herb und nach gesundem Kräutertee schmeckend vorgestellt – aber weit gefehlt.*

*Die ersten buttrigen Brennnesseln – probeweise in einer Eierspeis verkocht – haben mir die Augen geöffnet: Sie sind krautig-nussig, mit feinem Biss, einfach herrlich.*

*Ich hoffe, ich kann euch alle zum Brennnesselsammeln animieren, denn Kräuter und Beeren, die uns Mutter Erde im Überfluss zur Verfügung stellt, zu feinen Speisen zu verarbeiten, ist etwas ganz Besonderes!*



# RHABARBER-PIE

---

*Das ist meine Interpretation des wohl berühmtesten amerikanischen Kuchens: dem Pie. Hier mit Rhabarber gefüllt und mit orientalischen Einklängen versehen – Rosenwasser und Mandelduft.*

*Der Trick beim Backen besteht darin, dem Boden am Schluss ein paar Extraminuten Hitze zu geben, damit er auch nach dem Auskühlen knusprig bleibt. Ich hoffe, ich kann euch mit diesem Rezept dazu ermutigen, mit verschiedenen Gewürzen aus unterschiedlichen Kulturen zu spielen.*

Für den **Teig** den Dotter mit dem Wasser versprudeln. Die Butter, den Zucker, das Salz und das Mehl mit den Knethaken des Mixers verbröseln, bis sich die Butter mit den übrigen Zutaten zu erbsengroßen Stücken verbunden hat. Dann die Dottermischung hinzufügen und nur so lange kneten, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenfügen. (Alternativ alle Zutaten nicht zu lang von Hand kneten, bis sie sich verbinden.) Den Teig halbieren, zu 2 Scheiben formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen (der Teig hält sich bis zu 3 Tage im Kühlschrank oder ca. 1 Monat im Tiefkühler, gut auch in der Form).

Für die **Fülle** den Rhabarber mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf auf kleinster Flamme erhitzen und durchrühren. Sobald der Rhabarber Saft zu lassen beginnt, die Hitze erhöhen und die Mischung ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit der Speisestärke verrühren, mit dem Rosenwasser aromatisieren und vollständig auskühlen lassen.

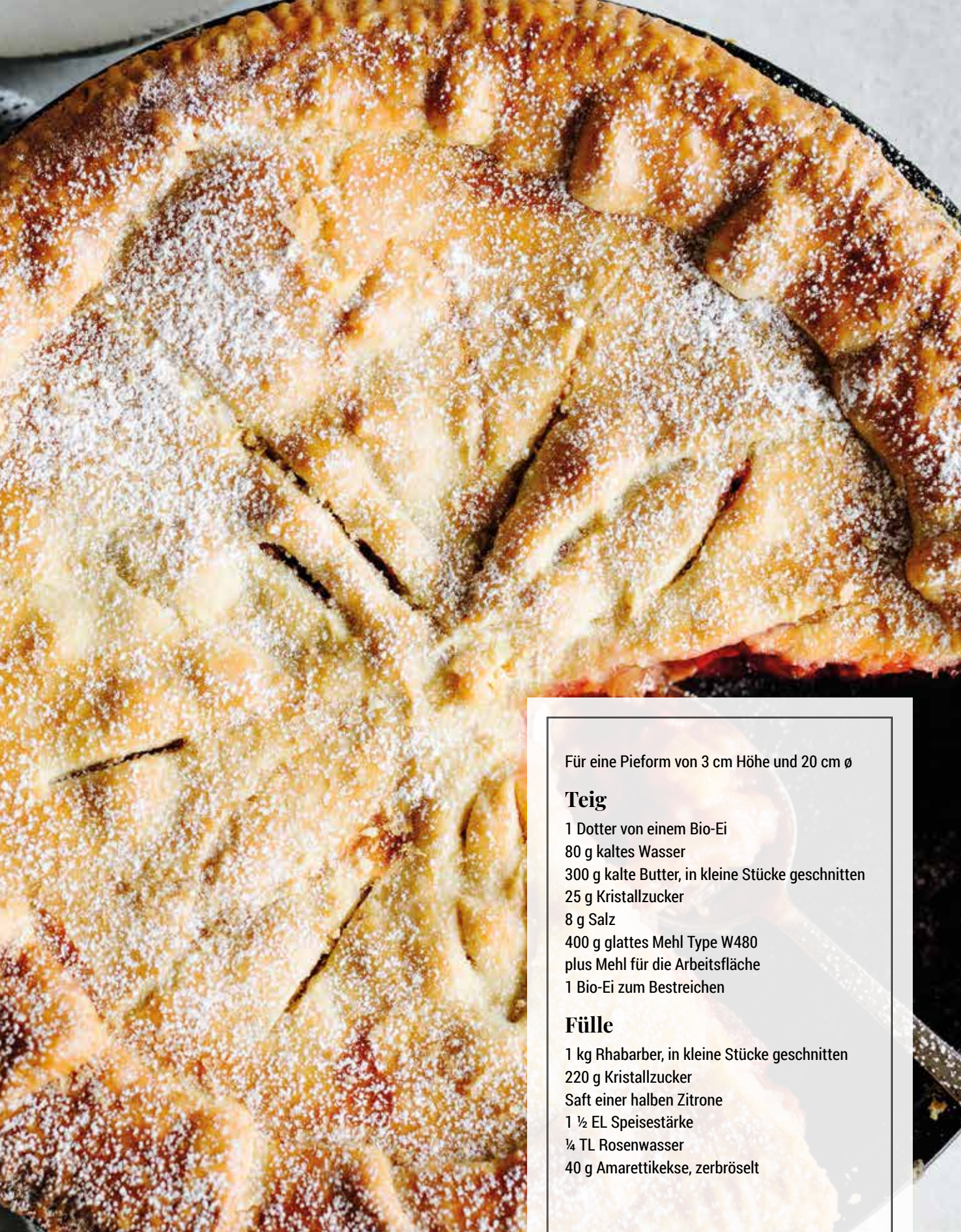
Den Teig 10 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei ein Backblech mit aufheizen. Eine Teigscheibe auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen. Dann um das Nudelholz wickeln und über der Pieform wieder abrollen. Glatt auf den Boden der Form legen, dann am unteren Ende der Form beginnend gleichmäßig mit leichtem Druck an den Rand legen, damit keine Hohlräume entstehen, anschließend wieder in den Kühlschrank stellen. Die andere Teigscheibe ebenso ausrollen und kühlen.

Die Pieform aus dem Kühlschrank nehmen und den Teigrand mit einem scharfen Messer sauber abschneiden. Den Boden der Form mit den Amarettibröseln bedecken. Die kalte Rhabarbermischung in die vorbereitete Form gießen und mit der zweiten Teigplatte bedecken. Auch den Rand der zweiten Platte abschneiden. Beide Teigplatten mit einer Gabel zusammendrücken, damit der Teig zusammenhält und ein dekoratives Muster entsteht. In die Mitte mit einem scharfen kleinen Messer Schlitze schneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Das Ei verquirlen und auf den Teig streichen. Den Pie auf das heiße Blech setzen und ca. 50 Minuten goldbraun backen. Falls möglich, das Rohr während der letzten 10 Minuten Backzeit auf 190 °C Unterhitze stellen, damit auch der Boden schön knusprig wird. Den Pie aus dem Rohr nehmen und etwas abkühlen lassen.







Für eine Pieform von 3 cm Höhe und 20 cm ø

### **Teig**

1 Dotter von einem Bio-Ei  
80 g kaltes Wasser  
300 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten  
25 g Kristallzucker  
8 g Salz  
400 g glattes Mehl Type W480  
plus Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Bio-Ei zum Bestreichen

### **Fülle**

1 kg Rhabarber, in kleine Stücke geschnitten  
220 g Kristallzucker  
Saft einer halben Zitrone  
1 ½ EL Speisestärke  
¼ TL Rosenwasser  
40 g Amarettikekse, zerbröselt